

113

UHT COOKING SAUCE BASED ON SUNFLOWER OIL

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Creme de cozinha vegetal, à base de óleo de girassol, PALM FREE, embalado em embalagem tetra. Pronto a usar. Para pratos quentes e/ou frios.

PALM FREE uht cooking sauce based sunflower oil, packed in tetra pack container. Ready to use. Use for quickly hot or cool dish condiment.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Água, óleo de girassol (17%), soro de leite em pó, amido de milho modificado (E-1442), maltodextrina, estabilizadores: Goma de guar (E412), farinha de sementes de alfarroba (E410), Emulsionantes: Lecitina de soja (E322), Aromas naturais.

*Water, Sunflower oil (17%), Sweet **buttermilk** powder, Modified corn starch (E1442), Maltodextrins, Stabilizers: Guar gum (E412), Locust bean gum (E410), Emulsifier: **Soy** Lecithin (E322), Natural Flavor.*

PARTIDA ARANCELARIA / CUSTOM CODE

21069092

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTIC

Cor -Colour	Branco ao Creme - White to Cream	Sensorial-Sensoric
Olfacto e Paladar – Smell and Taste	Tipico-Typical	Sensorial-Sensoric

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTIC

Peso Especifico – Specific Weight	1010-1030 g/l	AOAC-925.22
Conteúdo de gordura –Fat Content	16,5% - 17,5%	ISO2446-2006
pH 20°C	6,50-7,10	pHmetro-pHmeter
Viscosidade – Viscosity 20°C	5000 – 10000 cP	Brookfield LVT

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

CBT - TPC 37°C	≤100 UFC/1ml	ISO 4833-2003
Levedura -Yeast and Mould	≤10/1ml	ISO 25778-2008
E. Coli	≤10/1ml	ISO 16654-2001

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITIONAL DECLARATION (100g)

Energia-Energy kJ-kcal	834-200
Gordura total – Fats	17,6 g
Dos quais estão saturados –of which saturated fatty acid	2,70 g
Hidratos de carbono – Carbohydrates	7,00 g
Dos quais açúcares –of which sugar	5,00 g
Proteínas – Proteins	3,60 g
Sal – Salt	0,22 g

EDIÇÃO / EDITION 1
REVISÃO / REVISION 15/02/2021
PÁGINA / PAGE 2 de 2.
CÓDIGO/ CODE 113

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS / ALLERGENICS INFORMATION

Rif. Dir. EEC 2003/89 .

	<i>Presente-Presence</i>	<i>Ingrediente(i)-Ingredients</i>
<i>Alergénios -Allergens</i>		
<i>Crustaceos -Shellfish</i>		
<i>Ovo - Eggs</i>		
<i>Peixes - Fish</i>		
<i>Amendoins -Nuts</i>		
<i>Soja - Soy</i>	√	Lecitina de soja / Soy Lecithin
<i>Leite -Milk</i>	√	Proteínas do leite / Sweetbuttermilk
<i>Nozes - Shell Fruits</i>		
<i>Aipo - Celery</i>		
<i>Mostarda - Mustard</i>		
<i>Sementes de sésamo -Sesame seed</i>		
<i>SO₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		

INFORMAÇÃO OGM/ OGM INFORMATION:

A política da IFFCO ITALIA não permite a utilização de Organismos Geneticamente Modificados nos seus produtos acabados.
IFFCO ITALIA GMOs (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.

EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE / PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT**Formato – Size**

200ml, 500ml, 1000ml.

Embalagem Tetra Pack-Pet

Tetra Pack or PET container.

TMC / MCT

12 meses –months

Condições de armazenamento e transporte - Storage and transport condition

Armazenar à temperatura ambiente. Não exceder 20°C.

Para o canal Profissional, não exceder 15°C.

Temperaturas entre +5° e +15°C são recomendadas para o transporte.

Uma vez utilizado, armazenar no frigorífico . Não congelar.

Store at room temperature. Do not expose at more than 20°C.

For Professional use products, do not expose at more than 15°C.

For transport temperature between +5° and +15°C are recommended.

After use store in refrigerator. Do not freeze.

INFORMAÇÃO DE UTILIZAÇÃO / USER INFORMATION

Uma vez aberto, o conteúdo deve ser utilizado no prazo de 3-4 dias.

Once opened , use the product in 3 – 4 days.

IFFCO ITALIA srl

FACTORY

Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) - VAT code: IT 09099270960

PHONE.: 0039.0823 822200 – FAX 0039.0823 821046

Web SITE WWW.IFFCO.IT

APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA IFFCO ITALIA